Grill Saúde inox

MANUAL DE INSTRUÇÕES
COM RECEITAS

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha deste produto da linha Britânia.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

•Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhar o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
•Retirar o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto, e antes de limpá-lo. Deixar esfriar antes de adicionar ou retirar acessórios, e antes de proceder à limpeza.
•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
•Não utilizar o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, ou se apresentar qualquer tipo de defeito. Entrar em contato com um posto de Assistência Técnica Autorizada
•O uso de peças que não sejam originais de fábrica pode causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
•Não utilizar o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.
•Não deixar o cordão elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
•Não deixar o produto perto de uma boca de fogão a gás ou de um fogão elétrico, nem em forno aquecido.
•Para desligar, segurar o plugue e retirá-lo da tomada.
•Não utilizar o produto para fins aos quais não foi destinado.
•Ao transportar o aparelho contendo óleo ou outro líquido quente, redobrar a atenção. Deixar o conteúdo da gaveta coletora de gordura esfriar antes de esvaziá-la.

OUTRAS ADVERTÊNCIAS

1. **ATENÇÃO. SUPERFÍCIES QUENTES:** Este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ou danos às pessoas, ou aos objetos, tomar sempre as precauções adequadas.
2. Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual do Usuário antes de operá-lo ou limpá-lo.
3. Antes de ligar o plugue na tomada, certificar-se de que a voltagem seja compatível com a indicada no aparelho.

4. Durante o uso, manter o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permitir que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
5. Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
6. Este aparelho gera vapores, não utiliza-lo aberto.
7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligar o aparelho da tomada imediatamente. Não tentar consertar o aparelho em casa.
8. Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segurá-la com uma das mãos, sempre com luvas térmicas, enquanto colocar ou retirar os alimentos.

INFORMAÇÕES SOBRE O CABO ELÉTRICO

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar. Podem-se utilizar cabos elétricos mais longos ou extensões, desde que as devidas precauções sejam tomadas.
Se outros cabos ou extensões forem utilizados, a classificação elétrica indicada na extensão deverá ser, no mínimo, equivalente à classificação do aparelho e o cabo elétrico mais longo não deverá pender da borda de uma mesa ou balcão, de maneira que crianças possam alcançá-lo, puxar ou tropeçar acidentalmente.

IMPORTANTE.
Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.
ATENÇÃO: Para evitar danos à superfície da mesa sobre a qual o aparelho será utilizado, colocá-lo sobre descansos ou jogos americanos NÃO PLÁSTICOS.
Se o aparelho for utilizado diretamente sobre a mesa, poderá ocorrer escurecimento, descoloração ou manchas permanentes, dependendo do material da mesa.

CONHECENDO O APARELHO

1 - Corpo do aparelho
2 - Luz indicadora de funcionamento
3 - Luz indicadora de aquecimento
4 - Bandeja coletora de gordura
5 - Cordão elétrico
6 - Plugue
7 - Placas antiaderentes

UTILIZANDO O APARELHO

1. Antes da primeira utilização, limpar as placas de aquecimento do grill com um pano úmido para remover todo o pó. Untar as chapas antiaderentes com óleo ou manteiga.
2. Pré-aquecimento: Fechar a tampa e ligar o plugue na tomada. A luz indicadora de funcionamento acenderá e as placas começarão a esquentar. Deixar pré-aquecer por cinco minutos.
3. Abrir cuidadosamente a tampa.
4. Colocar os alimentos, com cuidado, sobre a placa inferior para iniciar o cozimento.
5. Fechar a tampa e aguardar o tempo de preparo necessário.
Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
6. Após o tempo adequado de preparo, retirar o plugue da tomada.
ATENÇÃO: Para evitar faíscas na tomada ao desligar o aparelho, certificar-se de que a luz indicadora de funcionamento esteja desligada antes de retirar o plugue da tomada.
7. Abrir cuidadosamente a tampa.
8. Retirar o alimento com uma espátula plástica. Utilizar apenas utensílios de plástico ou de madeira para não riscar a superfície antiaderente. Nunca usar pinças metálicas, facas ou garfos, pois estes poderão danificar o revestimento antiaderente das placas.
9. Deixar o aparelho esfriar.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, aguardar o total resfriamento do grill antes de proceder à limpeza.

1. Antes de proceder à limpeza, retirar o plugue da tomada e aguardar o resfriamento.
2. Limpeza interna: retirar a gaveta coletora de gordura. Com uma espátula apropriada, raspar todos os resíduos de gordura ou comida. Limpar as placas com papel-toalha ou esponja. Os resíduos ficarão retidos na gaveta coletora de gordura.
3. Resíduos difíceis de limpar: usar uma esponja suave para limpar as placas.
4. Esvaziar a gaveta coletora de gordura e lavá-la com água morna e um pouco de detergente neutro. Secar com um pano.
5. Limpeza externa: passar uma esponja umedecido em água morna e secar com um pano macio.
6. Não utilizar esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do grill.
7. Nunca mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
8. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segurá-la sempre com uma das mãos.

PERGUNTAS FREQUENTES

1. Posso preparar comida congelada no grill?
Sim, porém o tempo de cozimento será mais longo. É preferível descongelar o alimento antes de colocá-lo no grill.

2. Por que a luz indicadora de aquecimento acende e apaga?
A luz indicadora de aquecimento acende para indicar que o grill está aquecendo e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento esta luz irá acender e apagar repetidamente para manter a temperatura adequada.

3. Posso fazer espetinhos no grill?
Sim. Para proteger a superfície antiaderente, usar espetos de madeira. Recomendamos que fiquem durante 20 minutos submersos em água antes de serem usados. Isso impedirá que queimem.

4. O que devo fazer para remover o cheiro de alho do grill?
Limpar o seu grill conforme o item "Manutenção" deste manual. Em seguida, preparar uma pasta de bicarbonato de sódio e água e espalhar na superfície. Esperar alguns minutos e limpar com uma esponja suave ou pano macio.

5. Como se faz cachorro-quente no grill?
Pré-aqueça o grill por cinco minutos. Dispor as salsichas sobre a chapa inferior do aparelho, fechar a tampa e deixar grelhar por dois minutos e meio ou até dourar.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando com outro produto.
Produto está apresentando cheiro de queimado e/ou fumaça.	Produto Novo. Primeira utilização.	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes na manufatura do produto. Caso o problema persista, encaminhe o produto à uma Assistência Técnica Autorizada.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ruídos durante o funcionamento.	Produto em aquecimento, gerando aumento rápido de temperatura e esta variação brusca pode resultar em estalos.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato da temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e como consequência estalos/ruídos.
	Termostato atuando.	Esta é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao acionamento do componente.
Antiaderente descascando e/ou soltando.	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície antiaderente. Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

INGREDIENTES

Para o espeto:
2 filés (200 g) de frango
1 colher (café) de gengibre ralado
1 colher (chá) de cebola picada
1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã
1 colher (chá) de curry
Suco de 1 laranja
½ dente de alho.

Para o molho de iogurte:
½ maçã bem picada
3 colheres (sopa) de iogurte desnatado
1 colher (sopa) de leite desnatado
1 colher (café) de curry
Sal a gosto
1 colher (chá) de adoçante em pó
1 colher (sobremesa) de hortelã.

MODO DE PREPARO

Do frango:
Misturar os temperos e colocar os filés. Deixar descansar por 1 hora.
Levar para grelhar no Aparelho.

Do molho:
Misturar todos os ingredientes e levar à geladeira por 15 min.
Servir o frango grelhado com o molho.

HAMBURGUER LIGHT

INGREDIENTES

½ xícara (chá) de cenoura picada
½ xícara (chá) de couve-flor picada
½ xícara (chá) de brócolis picados
½ xícara (chá) de abobrinha picada
½ xícara (chá) de berinjela amassada
4 vagens
1 envelope de legumes light
2 claras
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, juntar os legumes, o caldo de legumes, o sal e a pimenta moída.
Com a ajuda de um aro, moldar os hambúrgueres e levar ao microondas por 3 minutos.
Grelhar os hambúrgueres no aparelho e servir com o molho.

GRELHADO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Para o espeto:
5 camarões médios sem casca (deixar o rabo).

Para o tempero:
1 dente de alho esmagado
Suco de ½ limão
Sal a gosto
1 colher (chá) de salsa.

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes do tempero.
Cortar os camarões ao meio (só até a metade), juntar ao tempero e deixar descansar por 30 minutos.
Fazer o espeto e colocar no aparelho para grelhar.
Servir com salada de folhas.

GRELHADO COM MOSTARDA

INGREDIENTES

1/2 xícara de vinho tinto seco
1/4 xícara de azeite de oliva
2 cebolinhas roxas raladas
1 dente de alho pequeno esmagado
1/4 xícara de mostarda em grãos (à la Ancienne)
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 ½ a 2 ½ colheres (sopa) de pimenta-do-reino preta grosseiramente picada
1 colher (chá) de tomilho
Sal a gosto
6 filés (baby beef) cerca de 1 kg a 1,250 kg.

MODO DE PREPARO

Misturar o vinho, o azeite de oliva, cebolas roxas, 2 colheres (chá) da mostarda, o molho inglês, ½ colher (chá) dos bagos de pimenta, tomilho e sal no liquidificador BRITÂNIA. Bater bem. Colocar num refratário e adicionar os filés, virando várias vezes para que fiquem bem envoltos. Cobrir e refrigerar por 4 horas ou de véspera, virando várias vezes. Colocar a mostarda restante num prato pequeno. Retirar os filés da marinada e secar. Espalhar uma camada fina de mostarda sobre um dos lados de cada filé e em seguida empanar com a pimenta do reino restante esmigalhada. Colocar no aparelho para grelhar, deixar o lado da mostarda para baixo. Pincelar mostarda por cima e polvilhar com pimenta-do-reino. Grelhar até o ponto de cozimento desejado, calculando 8 a 12 minutos para ficarem ao ponto.

GRELHADO DE VERÃO

INGREDIENTES

1 ½kg de bifes de coxão mole cortados em espessura de 4 cm
'**Marinada:**
1/2 xícara de suco de limão
3 colheres (sopa) de cebolinhas verdes picadas
3 colheres (sopa) de água
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de gengibre fresco moído (opcional)
3 dentes de alho grandes, esmagados
1/2 colher (chá) de sal.

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da marinada numa tigelinha. Colocar os bifes e a marinada num saco plástico, virando para envolver bem. Fechar bem o saco e marinar na geladeira por 6 horas ou de véspera, virando de vez em quando.
Retirar os bifes, eliminar a marinada. Colocar os bifes no Grill em temperatura média. Grelhar até obter o ponto desejado. Retirar, deixar descansar por 10 minutos.

Cortar em fatias finas.

INTRODUÇÃO

Felicitaciones por haber elegido este producto de la línea Britânia.
Para garantizar el mejor desempeño de su producto, lea atentamente a las instrucciones que siguen. Se recomienda no deshacerse de este Manual de Instrucciones, guárdelo para eventuales consultas.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

•Para evitar incendios, descargas eléctricas y accidentes, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
•Desenchufe el aparato cuando no esté utilizando el producto y antes de limpiarlo. Deje resfriarse antes de adicionar o sacar sus accesorios y antes de proceder a la limpieza.
•Este aparato no fue proyectado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, sin que sean supervisadas o instruidas por una persona responsable por su seguridad.
•Los niños deberán ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato.
•No utilice el producto con el cable eléctrico o el enchufe damnificado, o si presenta cualquier tipo de defecto. Entre en contacto con un puesto de Asistencia Técnica Autorizada.
•El uso de piezas que no sean originales de fábrica pueden causar incendios, descargas eléctricas y accidentes personales.
•No utilice el aparato al aire libre o en lugares empapados.
•No deje el cable eléctrico colgado de la orilla de una mesa o del mostrador y ni tocando superficies calientes.
•No deje el producto cerca de una boca de horno a gas o de un horno eléctrico, ni en el horno caliente.
•Para desenchufarlo, sujete el enchufe y sáquelo del enchufe de la pared.
•No utilice el producto para fines a los cuales éste no fue destinado.
•Al transportar el aparato conteniendo aceite u otro líquido caliente, redoble la atención. Deje que el contenido del recipiente recolector de grasa se resfrié antes de vaciarlo.

OTRAS ADVERTENCIAS

1. ATENCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y deja escapar vapores cuando en uso. Para evitar el riesgo de quemaduras, incendios o daños a las personas o a los objetos, tome siempre las precauciones adecuadas.
2. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender el Manual del Usuario antes de operarlo o limpiarlo.
3. Antes de enchufar el aparato, certifíquese de que el voltaje es compatible con lo que está indicado en el aparato.

4. Durante el uso, mantenga el aparato lejos de cortinas, ropas, toallas u otros materiales inflamables. Permita que el aire circule libremente arriba y alrededor del aparato.
5. No deje el aparato funcionando mientras esté ausente.
6. Este aparato genera vapores, no lo utilice abierto.
7. Si percibe cualquier defecto durante el uso, apague el aparato y sáquelo del enchufe inmediatamente. No intente arreglar el aparato en casa.
8. Para impedir que la tapa se cierre accidentalmente y cause algún daño o hiera a alguien, sujétela con una de las manos, siempre con guantes térmicos, mientras pone o saca los alimentos.

INFORMACIONES SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO

Este producto viene acompañado de un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que una persona se enganche en él y tropiece. Se puede utilizar cables eléctricos más largos o extensiones, desde que las debidas precauciones sean tomadas.
Si otros cables o extensiones van a ser utilizados, la clasificación eléctrica indicada en la extensión deberá ser, como mínimo, equivalente a la clasificación del aparato y el cable eléctrico más largo no deberá colgar de la orilla de una mesa o del mostrador, de manera que los niños puedan alcanzarlo, tirar de él o tropezar accidentalmente.
IMPORTANTE: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos encendidos, el aparato puede no funcionar adecuadamente. Por eso, se debe utilizar siempre un enchufe exclusivo.
ATENCIÓN: Para evitar daños a la superficie de la mesa sobre la cual el aparato será utilizado, póngalo sobre un descanso de mesa o esteras de mesa que no sean de PLÁSTICOS.
Si el aparato es utilizado directamente sobre la mesa, éste podrá ocasionar oscurecimiento, descoloración o manchas permanentes, dependiendo del material de la mesa.

CONOCIENDO EL APARATO

1 - Cuerpo del aparato
2 - Luz indicadora de funcionamiento
3 - Luz indicadora de calentamiento
4 - Bandeja recolectora de grasa
5 - Hilo eléctrico
6 - Enchufe
7 - Placas antiadherentes

UTILIZANDO EL APARATO

1. Antes de la primera utilización, limpie las placas de calentamiento del grill con un paño húmedo para sacar todo el polvo. Unte las chapas antiadherentes con aceite o manteca.
2. Pre-calentamiento: Cierre la tapa y enchufe el aparato. La luz indicadora de funcionamiento encenderá y las placas comenzarán a calentarse. Deje pre-caliente por cinco minutos.
3. Abra cuidadosamente la tapa.
4. Ponga los alimentos, con cuidado, sobre la placa inferior para iniciar la cocción.
5. Cierre la tapa y aguarde el tiempo de preparo necesario.
No deje el aparato funcionando mientras esté ausente.
6. Después del tiempo adecuado de preparo, desenchufe el aparato.
ATENCIÓN: Para evitar chispas en el enchufe al desenchufar el aparato, certifíquese de que la luz indicadora de funcionamiento está apagada antes de desenchufarlo de la pared.
7. Abra cuidadosamente la tapa.
8. Saque el alimento con una espátula plástica. Utilice apenas utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas metálicas, cuchillos o tenedores, pues éstos podrán damnificar el revestimiento antiadherente de las placas.
9. Deje el aparato resfriarse.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ATENCIÓN: Para evitar quemaduras, aguarde el total resfriamiento del grill antes de realizar la limpieza.

1. Antes de realizar la limpieza, desenchufe el aparato y espere que se resfrié.
2. Limpieza interna: saque la bandeja recolectora de grasa. Con una espátula apropiada, raspe todos los residuos de grasa o comida. Limpie las placas con papel-toalla o esponja. Los residuos se quedarán retenidos en la bandeja recolectora de grasa.
3. Residuos difíciles de limpiar: use una esponja suave para limpiar las placas.
4. Vacíe la bandeja recolectora de grasa y lávela con agua templada y un poco de detergente neutro. Séquela con un paño.
5. Limpieza externa: pase una esponja humedecida en agua templada y seque con un paño suave.
6. No utilice esponja de acero, cepillo o materiales abrasivos en ninguna parte del grill.
7. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
8. Para evitar que la tapa cierre accidentalmente durante la limpieza y cause algún herimiento, sujétela siempre con una de las manos.

PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Puedo preparar comida congelada en el grill?
Sí, pero llevará más tiempo para cocinarlo. Es preferible descongelar el alimento antes de ponerlo en el grill.

2. ¿Por qué la luz indicadora de calentamiento se enciende y se apaga?
La luz indicadora de calentamiento se enciende para indicar que el grill se está calentando y se apaga cuando se alcanza la temperatura. Durante el proceso de cocción esta luz se encenderá y se apagará repetidamente para mantener la temperatura adecuada.

3. ¿Puedo hacer brochetas o pinchos en el grill?
Sí. Para proteger la superficie antiadherente, use pinchos de madeira. Recomendamos que los pinchos de madera se queden durante 20 minutos sumergidos en agua antes que sean usados. Eso impedirá que se quemen.

4. ¿Qué debo hacer para sacar el olor de ajo del grill?
Limpie su grill de acuerdo con el tópico "Manutención" de este manual. Luego, prepare una pasta de bicarbonato de sodio y agua y dispérsela en la superficie. Espere algunos minutos y limpie con una esponja suave o paño suave.

5. ¿Cómo se hace un hot-dog (pancho) en el grill?
Pre-caliente el grill por cinco minutos. Disponga las salchichas sobre la chapa inferior del aparato, cierre la tapa y deje allá por dos minutos y medio o hasta que se doren.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

04/11 686-09-05 774790 REV.0